

Montebello Badia a Coltibuono

Italia / Toscana



Røttene til Badia a Coltibuono skriver seg tilbake til 1058, da munkene fra Vallombrosanordenen (en variant av Benediktinerne) grunnla klosteret som siden ble kjent som Badia a Coltibuono eller Klosteret med den grøderike høst. Den nyere tid startet i 1846, da Guido Giuntini kjøpte eiendommen. I dag drives den av hans etterkommere: søsknene Roberto, Paolo og Emanuela Stucchi-Prinetti.

Eiendommen ligger i den østlige delen av Chianti Classico (som er den historiske kjernen til vinområdet Chianti), nær Gaiole. Her eier de 50 ha med vinmarker, i tillegg til at de kjøper druer fra hele Chianti. Vinmarksarbeidet er økologisk, og kjellerarbeidet tradisjonelt, med fokus på å lage tradisjonell og autentisk Chianti-vin. Kun naturlig gjær på viner fra egne marker, temperaturkontrollert gjæring og forsiktig fatlagring (i hovedsak store og brukte fat). De dyrker alle de ni klassiske Chianti-druene: Mammolo, Ciliegiolo, Pugnitello, Colorino, Sanforte, Malvasia nera, Canaiolo, Fogliatonda, og Sangiovese.

Naturlig gjær, vinifisert i åpne 500l fat, 12-14 md i brukte eikefat, 6md i store fat, 6 md på fl..

Type	Rødvin
Klassifikasjon	IGT
Produsent	Badia a Coltibuono
Årgang	2018
Druetyper	11% Canaiolo, 11% Mammolo, 11% Sangiovese, 11% Ciliegiolo, 11% Foglia Tonda
Analyse	Alkohol: 15,5 % Sukker: < 3 g/l Syre: 5,6 g/l
Karakteristikk	Dyp rød. Fokusert aroma av mørke bær, krydder, balsam. Fokusert, røde og mørke bær, krydder, balsam, lang ettersmak.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13972601	5930474	kr. 610,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
3			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment